



Bühler Technologies GmbH / Harkortstraße 29 / 40880 Ratingen / Germany

Pressemitteilung

Hefeextrakt...

ein unverzichtbarer Stoff für moderne Lebensmittel.

Der Klimawandel zwingt auch die Lebensmittelindustrie zum Umdenken. So kommen mehr und mehr vegane Ersatzprodukte in den Handel auch mit dem Ziel, den weltweiten CO₂ Ausstoß zu reduzieren. Der Erfolg dieser Produkte hängt aber ganz entscheidend vom Angebot attraktiver Geschmacksnoten ab. Dies gelingt mit dem deklarationsfreien Naturprodukt Hefeextrakt als ausgezeichnete Geschmacksträger.

Die von Bühler vertriebenen K-Patents Prozessrefraktometer von Vaisala helfen bei der effizienten Steuerung der verschiedenen Produktionsstufen von Hefeextrakt. Sehr gute Erfolge werden in der Fermentation bei der Zuführung der Melasse als Nährlösung sowie dem Reifungsprozess der Kulturen im Fermenter erzielt. Weitere Anwendungen finden sich in den Stufen Aufkonzentration und Trocknung.

Mehr Informationen zu den Vaisala K Patents Prozessrefraktometern finden Sie hier:

<https://www.buehler-technologies.com/de/analysen-technik/prozess-refraktometer/>

Foto zur Pressemitteilung

Hefeextrakt...

ein unverzichtbarer Stoff für moderne Lebensmittel.



Bildunterschrift: Bühler Technologies